



À CÔTÉ



SAUCISSES COCKTAIL REVISITÉES (AUX CÔTES LEVÉES, ENROBÉES DE PROSCIUTTO)

La beauté, avec les recettes indémodables qui nous suivent depuis l'enfance, c'est qu'on peut les réinventer ! Voici une manière toute simple de donner une nouvelle vie à la recette des saucisses cocktail dans la sauce VH, enrobées de bacon.

La Bonne Place · Boulangerie-Pâtisserie propose de généreuses saucisses aux côtes levées BBQ. Enrobez-les délicatement de prosciutto. Mélangez des parts égales de sauce soya et de sirop d'érable (ex: ¼ de tasse de chacun). Nappez les saucisses enrobées et faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes à 180 °C (350 °F).

Au moment de servir, lors de l'apéro, optez pour la convivialité : disposez les saucisses dans une assiette de service, au centre de la table, et laissez vos convives se tailler eux-mêmes une portion de cet amuse-gueule. La formule « cocktail » est ainsi préservée !